

## 1. Technologie produkcji cukierniczej

1. Znaczenie higieny w produkcji cukierniczej
2. Organizowanie stanowiska pracy
3. Podstawowe przepisy prawne obowiązujące w produkcji wyrobów spożywczych
4. Fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności
5. Systemy zapewniania jakości zdrowotnej żywności
6. Charakterystyka systemu HACCP
7. Zagrożenia i krytyczne punkty kontroli w produkcji cukierniczej
8. Normalizacja, normy i certyfikacja
9. Typy i rodzaje norm
10. Budowa receptury cukierniczej
11. Obliczanie namiaru surowców na podstawie receptury
12. Obliczanie namiaru surowców na podstawie receptury
13. Podział i znaczenie składników pokarmowych
14. Charakterystyka składników odżywczych
15. Źródła składników odżywczych
16. Wartość odżywcza i energetyczna produktów spożywczych
17. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej pożywienia
18. Obliczanie wartości odżywczej i energetycznej pożywienia ćwiczenia
19. Podstawowe wiadomości o drobnoustrojach
20. Zastosowanie drożdży, bakterii i pleśni w przemyśle spożywczym
21. Wpływ drobnoustrojów na psucie się żywności
22. Zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas produkcji i przechowywania
23. Czynniki wpływające na produkty spożywcze podczas przetwarzania i przechowywania
24. Klasyfikacja i podział metod utrwalania żywności
25. Charakterystyka metod utrwalania żywności
26. Charakterystyka metod utrwalania żywności
27. Metody skojarzone utrwalania żywności
28. Wpływ metod utrwalania na trwałość i jakość żywności
29. Metody organoleptyczne oceny jakości żywności
30. Zastosowanie metod organoleptycznych
31. Analiza sensoryczna i jej zastosowanie
32. Ocena organoleptyczna wybranych produktów
33. Ocena organoleptyczna wybranych produktów.
34. Programy komputerowe stosowane w cukiernictwie
35. Programy komputerowe stosowane w cukiernictwie

<ul style="list-style-type: none"><li>36. Czynniki wpływające na jakość przechowywanych surowców i półproduktów</li><li>37. Zasady i warunki magazynowania surowców i półproduktów</li><li>38. Rodzaje magazynów</li><li>39. Sposoby magazynowania surowców i półproduktów</li><li>40. Monitorowanie surowców i półproduktów w czasie przechowywania</li><li>41. Magazynowanie dodatków i materiałów pomocniczych</li><li>42. Rodzaje dokumentów magazynowych</li><li>43. Wypełnianie dokumentów magazynowych</li><li>44. Wypełnianie dokumentów magazynowych</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>45. Klasyfikacja i podział surowców cukierniczych</li><li>46. Charakterystyka i zastosowanie mąki w produkcji cukierniczej</li><li>47. Ocena organoleptyczna różnych rodzajów mąki</li><li>48. Charakterystyka i zastosowanie środków spulchniających w produkcji cukierniczej</li><li>49. Porównanie różnych środków spulchniających</li><li>50. Charakterystyka i zastosowanie tłuszczów w produkcji cukierniczej</li><li>51. Badanie punktów dymienia tłuszczów</li><li>52. Charakterystyka i zastosowanie mleka w produkcji cukierniczej</li><li>53. Ocena organoleptyczna mleka spożywczego, śmietanki i śmietany</li><li>54. Charakterystyka i zastosowanie serów twarogowych w produkcji cukierniczej</li><li>55. Charakterystyka i zastosowanie jaj w produkcji cukierniczej</li><li>56. Badanie świeżości jaj różnymi metodami</li><li>57. Charakterystyka i zastosowanie cukru w produkcji cukierniczej</li><li>58. Rozróżnianie różnych gatunków cukru</li><li>59. Charakterystyka i zastosowanie syropów cukrowych w produkcji cukierniczej</li><li>60. Charakterystyka i zastosowanie miodu w produkcji cukierniczej</li><li>61. Pozostałe środki słodzące i ich zastosowanie w produkcji cukierniczej</li><li>62. Powtórzenie wiadomości</li><li>63. Charakterystyka i zastosowanie w produkcji cukierniczej owoców</li><li>64. Ocena organoleptyczna różnych rodzajów owoców</li><li>65. Ocena organoleptyczna różnych rodzajów owoców</li><li>66. Charakterystyka i zastosowanie w produkcji cukierniczej przetworów owocowych</li><li>67. Ocena organoleptyczna różnych rodzajów przetworów owocowych</li></ul>

68. Zastosowanie nasion w cukiernictwie
69. Charakterystyka używek i ich zastosowanie w produkcji cukierniczej
70. Charakterystyka kakao
71. Dodatki do żywności i ich podział
72. Zastosowanie dodatków do żywności w produkcji cukierniczej
73. Oznakowanie dodatków do żywności na opakowaniach produktów spożywczych
74. Podział opakowań
75. Funkcje opakowań
76. Oznakowanie opakowań
77. Odczytywanie informacji z opakowań produktów spożywczych
78. Odczytywanie informacji z opakowań produktów spożywczych
79. Rodzaje opakowań stosowanych w produkcji cukierniczej
80. Rodzaje Środków czystości
81. Środki myjące i dezynfekujące stosowane do mycia w zakładach cukierniczych.

## 2. Wyposażenie zakładów cukierniczych

1. Organizacja pracy na lekcjach wyposażenia zakładów cukierniczych
2. Zapoznanie z materiałem nauczania i wymaganiami edukacyjnymi
3. Organizowanie stanowiska pracy w produkcji cukierniczej
4. Ogólne informacje o technice i kierunkach rozwoju produkcji cukierniczej
5. Znaczenie higieny i ochrony środowiska w produkcji cukierniczej
6. Klasyfikacja zakładów cukierniczych
7. Schemat blokowy zakładu cukierniczego typu rzemieślniczego
8. Zapoznanie z rysunkiem technicznym
9. Normalizacja w technice
10. Odczytywanie informacji z tabel, wykresów i schematów
11. Rysowanie schematów linii technologicznych – ćw.

12. Rodzaje instalacji w zakładach przemysłu spożywczego
13. Charakterystyka instalacji elektrycznej i oświetleniowej oraz energetycznej
14. Charakterystyka instalacji wodno-kanalizacyjnej
15. Instalacja gazowa, wentylacja i klimatyzacja
16. Charakterystyka podstawowych części i zespołów maszyn
17. Rozpoznawanie elementów maszyn na podstawie schematów technicznych
18. Instrukcje obsługi maszyn
19. Dokumentacja techniczna maszyn i urządzeń
20. Podział środków transportu
21. Charakterystyka środków transportu zewnętrznego
22. Charakterystyka środków transportu wewnętrznego
23. Zasady eksploatacji maszyn i urządzeń transportowych
24. Podstawy chłodnictwa i zamrażalnictwa żywności
25. Budowa i zasada działania sprężarkowego urządzenia chłodniczego
26. Meble chłodnicze i zamrażalnicze
27. Zasady eksploatacji i konserwacji urządzeń chłodniczych

### 3. Bezpieczeństwo i higiena pracy

- 1. Ochrona pracy w Polsce, podstawowe pojęcia z zakresu BHP.**
  - a. Źródła prawa pracy w Polsce.
  - b. Istota bezpieczeństwa i higieny pracy.
  - c. Bezpieczeństwo socjalne.

<ul style="list-style-type: none"> <li>d. Higiena pracy.</li> <li>e. Środowisko pracy.</li> <li>f. Narażenie zawodowe.</li> <li>g. Choroby zawodowe.</li> </ul>
<p><b>2. Nadzór i kontrola nad warunkami pracy i ochrony środowiska. Zadania i uprawnienia instytucji i służb działających w Polsce.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Nadzór nad warunkami pracy.</li> <li>b. Nadzór nad warunkami pracy sprawowany przez Państwową Inspekcję Pracy, Państwową Inspekcję Sanitarną i Urząd Dozoru Technicznego.</li> <li>c. Społeczny nadzór nad warunkami pracy.</li> <li>d. Organizacja służby bezpieczeństwa i higieny pracy w przedsiębiorstwie</li> </ul>
<p><b>3. Prawa i obowiązki pracowników oraz obowiązki pracodawców w zakresie BHP.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Prawa i obowiązki pracownika w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> <li>b. obowiązki pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.</li> <li>c. Odpowiedzialność za wykroczenia przeciwko prawom pracownika.</li> <li>d. Konsekwencje naruszenia przepisów i zasad bhp podczas wykonywania zadań zawodowych.</li> <li>e. Odpowiedzialność porządkowa i materialna pracownika.</li> <li>f. Odpowiedzialność cywilna.</li> </ul>
<p><b>4. Przedsięwzięcia realizowane w zakładzie pracy w ramach ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony środowiska.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Szkolenia pracowników.</li> <li>b. Szkolenie pracowników w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy</li> <li>c. Ochrona zdrowia pracowników.</li> <li>d. Profilaktyczne badania lekarskie.</li> <li>e. stosowanie znaków i sygnałów bezpieczeństwa</li> </ul>
<p><b>5. Czynniki szkodliwe, niebezpieczne i uciążliwe.</b></p>
<p><b>6. Czynniki fizyczne, chemiczne, biologiczne i psychospołeczne.</b></p>
<p><b>7. Zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych cukiernika.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Oddziaływanie czynników niebezpiecznych, szkodliwych i uciążliwych,</li> <li>b. Źródła powstawania czynników i ich oddziaływanie na organizm człowieka,</li> <li>c. Zanieczyszczenia powietrza.</li> </ul>

<p><b>8. Zapobieganie negatywnym oddziaływaniom czynników występujących na stanowisku pracy cukiernika.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Zabezpieczenie przed działaniem czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych.</li> <li>b. Ograniczanie zagrożenia.</li> <li>c. Przeciwdziałanie zagrożeniu zakażeniem.</li> </ul>
<p><b>9. Środki zapobiegające skutkom zagrożeń w zakładzie pracy.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Środki ochrony indywidualnej i zbiorowej.</li> <li>b. Rodzaje środków ochrony indywidualnej i zbiorowej.</li> <li>c. Funkcje ochronne środków ochrony.</li> <li>d. Urządzenia ochronne maszyn i urządzeń.</li> </ul>
<p><b>10. Zasady bezpiecznej pracy przy wykonywaniu prac kuchennych.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Organizacyjne i techniczne środki ochrony przed zagrożeniami.</li> <li>b. Zasady posługiwania się narzędziami ręcznymi, elektrycznymi i elektronarzędziami.</li> <li>c. Zagrożenia pożarowe a obowiązki pracodawcy i pracownika</li> </ul>
<p><b>11. Ergonomia w życiu codziennym i pracy zawodowej.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. ergonomia koncepcyjna i korekcyjna.</li> </ul>
<p><b>12. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z zasadami bezpiecznej pracy, wymaganiami ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Organizacja stanowiska pracy przy pozycji stojącej.</li> <li>b. Organizacja stanowiska pracy przy pozycji siedzącej.</li> <li>c. Instrukcje użytkownika narzędzi, przyrządów i urządzeń.</li> <li>d. Wyposażenie stanowiska pracy.</li> <li>e. Ręczne prace transportowe.</li> <li>f. Zasady bezpiecznej pracy w magazynach części zamiennych i materiałów eksploatacyjnych.</li> <li>g. Zagrożenia pożarowe a obowiązki pracodawcy i pracownika</li> </ul>
<p><b>13. Skutki nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Wypadki przy pracy,</li> <li>b. Straty materialne.</li> </ul>
<p><b>14. Postępowanie w razie wypadku przy pracy pożaru i w sytuacjach kryzysowych.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Wypadki przy pracy, procedury postępowania.</li> <li>b. Zasady postępowania w sytuacjach zagrożenia pożarem, pożaru i w sytuacjach kryzysowych.</li> <li>c. Ewakuacja,</li> <li>d. Wykorzystanie podręcznego sprzętu gaśniczego,</li> </ul>

**15. Udzielanie pierwszej pomocy ofiarom wypadków oraz w stanach zagrożenia zdrowia i życia.**